



Petit Manseng

Bianco Lazio IGT, Casale del Giglio

L'opulenza della frutta a sud di Roma

Beschreibung:

Paolo Tiefenthaler, l'enologo di Casale del Giglio, è una figura molto conosciuta nel Lazio, a sud di Roma. Ha studiato i terreni con caparbia determinazione ed è in gran parte grazie a lui che l'azienda dispone oggi di vitigni perfettamente adattati al terroir. Il suo Petit Manseng è un vino aromatico con una freschezza esotica che piace ovunque e in ogni occasione.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi dorati. Note fruttate e floreali in perfetta armonia, limoni, litchi e fiori di sambuco, con un accenno di petali di rosa sbiaditi. Molto vivace e fruttato al palato, molto fresco ed espressivo, con aromi di pesca bianca e ananas, su tocchi pepati e un po' di camomilla; molto compatto e cremoso, con notevole lunghezza al palato.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Italia

Produttore: Casale del Giglio

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Petit Manseng

Artikelnummer: 1076523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Petit Manseng

Bianco Lazio IGT
Casale del Giglio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Mundus Vini Gold/, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Petit Manseng
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi